Bedienungsanleitung

Varithek-ACS 600-1000

ab Baujahr 2005

[Universelle Koch- und Warmhaltegeräte]

Rieber

[gut gelöst]

Bedienungsanleitung

varithek®

Air Cleaning System ACS

Typ: acs 600 EasyClean, 800 EasyClean, 1000 EasyClean

Vor Gebrauch bitte sorgfältig lesen

varithek® acs 1000 EasyClean

varithek® - Die Produkt-Innovation von Eisfink und Rieber

Air Cleaning System ACS

Für das Air Cleaning System ACS ist die Konformität gemäß den Richtlinien 89/336 und 73/23/EWG, Niederspannung, erklärt. Die entsprechenden Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Technische Änderungen vorbehalten!

Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.

Herstelleranschrift

EISFINK MAX MAIER GMBH & CO.KG
Im Werkzentrum Weststadt
Rheinlandstr. 11
D 71636 Ludwigsburg

Fon: +49/7141/479-0
Fax: +49/7141/479-299

http://www.eisfink.de oder **http://www.varithek.de**

Stand: 01/08/2005

Air Cleaning System ACS

Inhaltsverzeichnis

1	**Allgemeines**	**4**
1.1	Vorbemerkungen	4
1.2	Symbole für Benutzerhinweise	4
1.3	Gesetze, Normen und Richtlinien	4
1.4	Lieferumfang	5
1.5	Hinweise für den Betreiber	5
1.6	Gewährleistung	5
2	**Sicherheit**	**6**
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
2.2	Bestimmungswidrige Verwendung	6
3	**Produktbeschreibung**	**7**
3.1	Grundabmessungen und technische Daten	7
3.2	Allgemeine Ausstattung	7
3.3	Elektrische Ausstattung	8
3.4	varithek® Funktionselemente	8
4	**Transport / Aufstellung / Montage**	**9**
4.1	mechanisch	9
4.2	elektrisch	9
5	**Betrieb**	**10**
5.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	10
5.2	Inbetriebnahme ACS	10
5.3	Inbetriebnahme varithek® Kochfunktionskomponenten	11
6	**Reinigung und Pflege**	**12**
6.1	Allgemeines	12
6.2	Erstreinigung, laufende Reinigung und Pflege des ACS-Moduls	12
6.3	Laufende Reinigung und Pflege der varithek® Kochfunktionskomponenten	15
7	**Betriebsende und Betriebspausen**	**16**
8	**Störungen und mögliche Ursachen**	**17**
9	**Schaltplan**	**18**
10	**Leitungsplan**	**19**

Air Cleaning System ACS

1 Allgemeines

1.1 Vorbemerkungen

Die Bedienungsanleitung wurde speziell für das Bedienpersonal des Air Cleaning Systems ACS erstellt. Sie enthält wichtige Hinweise für Montage, Aufstellung, Betrieb und Reinigung des Systems.

Die Bedienungsanleitung ist gültig für sämtliche verfügbaren ACS-Module und deren Varianten.

Die für die ACS-Module zutreffende Ausführung kann den Liefer- und Bestellunterlagen oder den Angaben auf dem Typenschild entnommen werden.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Erstinbetriebnahme sorgfältig durch, und sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer vor der Anwendung diese Bedienungsanleitung lesen. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Einsatzort verfügbar sein.

1.2 Symbole für Benutzerhinweise

Vorsicht!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Das Nichtbeachten kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Vorsicht heiße Oberfläche!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heiße Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.

Tipp!

Bezeichnet Anwendertipps für eine optimale Gerätenutzung und liefert sonstige nützliche Informationen.

1.3 Gesetze, Normen und Richtlinien

Bei der Konzipierung und bei der Herstellung wurden Anforderungen aus nachfolgenden Richtlinien und Regelwerken eingehalten:

- Richtlinie 93/43/EWG: Hygiene-Richtlinie
- Richtlinien 89/336 und 73/23/EWG: Niederspannungs-Richtlinie
- EN 60335-1: Sicherheit elektronischer Geräte für den Hausgebrauch und übliche Zwecke
- EN 60335-2-36 (in Anlehnung)
- Entwurf EN 60335-2-99 (in Anlehnung)
- TPS Prüfprogramm für Großküchengeräte: Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen (in Anlehnung)

Air Cleaning System ACS

1.4 Lieferumfang

- Lieferumfang und Ausführung der Elemente entnehmen Sie den jeweils beiliegenden Lieferpapieren.
- Entfernen Sie die Verpackung von den Elementen und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß.
- Überprüfen Sie die Elemente auf eventuelle Transportschäden. Vermerken Sie Beschädigungen auf dem Frachtbrief des Frachtführers und melden Sie diese unverzüglich Ihrem Lieferanten.

1.5 Hinweise für den Betreiber

Als Betreiber sind Sie verantwortlich für:

- die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung sämtlicher Elemente des Air Cleaning Systems,
- die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen und Sicherheitshinweise,
- die Unterweisung des Bedienpersonals und dessen Kenntnisnahme von der Bedienungsanleitung,
- die ordnungsgemäße Funktion vorhandener Sicherheitseinrichtungen,
- die Bereitstellung der richtigen Schutz- und Arbeitskleidung und
- angemessene Einsatzbedingungen.

1.6 Gewährleistung

Für Gewährleistungsansprüche gelten die jeweils aktuellen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Fa. Rieber GmbH & Co. KG.
Es sind die zum Rechnungsdatum gültigen Verkaufs- und Lieferbedingungen zu Grunde zu legen.

Gewährleistungsansprüche bestehen nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes (siehe nachfolgendes Kapitel „Sicherheit“).

Air Cleaning System ACS

2 Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Air Cleaning System ACS ist ein Absaugsystem, das in Verbindung mit adäquaten und maßlich passenden Kochgeräten, wie z.B. varithek® Kochfunktionskomponenten, zur Beseitigung von Kochdünsten und Wrasen an beliebigen Standorten, dient. Für die sachgerechte Verwendung der eingestellten Kochgeräte sind die jeweiligen Bedienungsanleitungen zu beachten.
Ein Air Cleaning System ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage (RTL-Anlage) gemäß VDI 2052.

Im ACS können die nachstehenden Funktionen ausgeführt werden:

- Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren in Verbindung mit adäquaten und masslich passenden Kochgeräten, wie z.B. **varithek® Kochfunktionskomponenten.**

Eine andere und darüber hinausgehende Benutzung ist bestimmungswidrig und kann nicht absehbare Folgen haben.

2.2 Bestimmungswidrige Verwendung

Bestimmungswidrig und gefährlich sind im Besonderen:

- Flambieren,
- Gaskochgeräte,
- Transportieren von Personen auf fahrbaren ACS-Modulen,
- Die Nutzung der eingestellten Kochfunktionen zum Heizen von Räumen oder zum Erhitzen anderer Gegenstände als Lebensmittel.
- Verwendung von Fremdgeräten, welche maßlich nicht passend in das Air Cleaning System eingestellt werden können. Diese können die 100% Funktionsweise der ACS beeinflussen.

  Vorsicht!

  Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt!

  Die in dieser Bedienungsanleitung gegebenen Sicherheits- und Bedienhinweise ersetzen nicht die Beachtung der gesetzlichen und berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (z.b. ZH1/37 – Sicherheitsregeln für Küchen). Diese sind unabhängig von sämtlichen hier aufgeführten Hinweisen zu beachten.

Air Cleaning System ACS

3 Produktbeschreibung

Das Air Cleaning System ACS ist ein Absaugsystem, das in Verbindung mit adäquaten und maßlich passenden Kochgeräten, wie z.B. varithek® Kochfunktionskomponenten, zur Beseitigung von Kochdünsten und Wrasen an beliebigen Standorten, dient. Für die sachgerechte Verwendung der eingestellten Kochgeräte sind die jeweiligen Bedienungsanleitungen zu beachten.

Durch Umstellung von Elementen kann der Betreiber flexibel auf spezielle Anforderungen und Wünsche reagieren.

3.1 Grundabmessungen und technische Daten

Maße / Modell	**ACS 1000ec**	**ACS 800ec**	**ACS 600ec**
Breite	1000 mm	800 mm	600 mm
Tiefe bei geschlossener Tür(en)	720 mm	720 mm	720 mm
Tiefe bei geöffneter Tür (en)	1160 mm	1405 mm	1200 mm
Höhe gesamt mit Spritzschutz	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Höhe ohne Spritzschutz	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe Korpus ohne Rollen und Spritzschutz	780 mm	780 mm	780 mm
Anschlussleistung	3N AC 230V / 400 V, 50 Hz, 16 A, max. 11 KW		
Elektro-Anschluss	2 m Kabel / CEE Stecker 3x 16A / L1 / L2 / L3 / N / PE		
IP-Schutzart	IP 40	IP 40	IP 40
Gewicht:	140 kg	125 kg	110 kg
Druck des Abscheiders	140 Pa	140 Pa	140 Pa
Volumenstrom	750 m³	750 m³	750 m³

3.2 Allgemeine Ausstattung

Bauarten des ACS:

- fahrbare Ausführung: Ausgestattet mit 4 Lenkrollen, Rollendurchmesser 80 mm. Die Lenkrollen an der Bedienseite mit Totalfeststellern ausgestattet.
- feststehende Ausführung: Ausgestattet mit 4 Gummistellfüßen.

Serienmäßige Ausstattung und Bauteile:

Serienmäßig ist das ACS-Modul mit 4 Lenkrollen aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (WN 1.4301), davon die beiden bedienseitigen mit Totalfeststellern, ausgestattet. Weiter im Umfang enthalten sind 1 abnehmbarer Spritzschutz aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (WN 1.4301), ein Wirbelstromfilter (E-Zyclon) aus Alu beschichtet, eine Fettauffangwanne, eine Lüftermotoreinheit, eine Geruchsfilter-Doppelkassette mit Zeolith-befüllung und zwei Schraubenschlüssel.

1: Korpus aus CNS 18/10 mit eingebauter Bedienblende und abklappbarer Einstell-Nischen-Innenseite und Revisionstüren
2: Wirbelstromfilter-E-Zyclon (2-teilig)
3: Fettauffangwanne
4: Lüftermotoreinheit mit Anschlusskabel und Schukostecker.
5: Geruchsfilter-Doppelkassette (2-teilig)
6: Spritzschutz-Aufsatz, abnehmbar
7: Schneidbrett aus Hygenia, weiss

Air Cleaning System ACS

3.3 Elektrische Ausstattung

Modell	Anzahl der Steckdosen
ACS 1000ec	2 x 230 V-Schukosteckdosen 2 x 400 V-CEE-Steckdosen
ACS 600ec, 800ec	1 x 230 V-Schukosteckdosen 1 x 400 V-CEE-Steckdosen

Elektrische Verbraucher		Leistungsaufnahme
Lüftermotoreinheit	max. 230 V	ACS 800ec,1000ec: 440 W ACS 600ec: 330 W
varithek® grill gp 3500(hv)	max. 230 V	3,5 kW (verwendbar in ACS 600ec, 800ec, 1000ec)
varithek® grill gp-b 3500(hv)	max. 230 V	3,5 kW (verwendbar in ACS 600ec, 800ec, 1000ec)
varithek® induktion hob ik 3500	max. 230 V	3,5 kW (verwendbar in ACS 600ec, 800ec, 1000ec)
varithek® induktion hob ik 5000	max. 400 V	5,0 kW (verwendbar in ACS 600ec, 800ec, 1000ec)
varithek® ceran hob ck 3400	max. 230 V	3,4 kW (verwendbar in ACS 600ec, 800ec, 1000ec)
varithek® grill gp 5500(hv)	max. 400 V	5,2 kW (verwendbar in ACS 600ec, 800c, 1000ec)
varithek® grill gp 9000(hv)	max. 400 V	6,6 kW (verwendbar in ACS 800ec, 1000ec)
varithek® grill gp 11000(hv)	max. 400 V	10,4 kW (verwendbar in ACS 1000ec)

3.4 varithek® Kochfunktionselemente

Element		Verwendung
grill	1/1-gp 3500 (hv) 400-gp 5500 (hv) 600-gp 9000 (hv) 800-gp 11000 (hv)	zum Grillen und Braten
grill	1/1-gp-b 3500	zum Grillen und zum Braten im Saft
induktion hob	ik 3500 / 5000	zum Kochen und Braten mit Induktionsenergie
ceran hob	ck 3400	zum Kochen und Braten mit Strahlungswärme

Air Cleaning System ACS

4 Transport / Aufstellung / Montage

Bei der Aufstellung und Installation sind die gültigen elektrotechnischen Vorschriften, sowie die Vorschriften für Brandschutz und die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften zu beachten. Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes und dessen Betriebssicherheit ist eine fachgerechte Installation, Bedienung und Wartung gemäß dieser Bedienungsanleitung erforderlich.

Vorsicht! Materialschaden möglich!

Wird eine Standortänderung des ACS-Moduls vorgenommen, so sind die Feststeller an den Lenkrollen zu lösen. Ebenfalls zu lösen sind alle elektrischen Kupplungen, sowie eventuelle mechanische Befestigungen an umgebenden Möbeln. Stets darauf achten, dass das Anschlusskabel so befestigt ist (Klebeband), dass es nicht unter die Lenkrollen geraten kann.

4.1 mechanisch

Bringen Sie das ACS-Modul an den vorgesehenen Standort. Dieser muss ebenerdig und gereinigt sein.

Beim Transport des ACS-Moduls keine auf dem Boden liegende oder aus dem Boden hochstehende Gegenstände überfahren; sie können eine Beschädigung des Anschlusskabels an der Unterseite des Gerätes verursachen.

Achten Sie ferner darauf, dass das Absaugmodul „waagerecht“ steht. Die angebrachten Lenkrollen sind zu diesem Zweck höhenverstellbar ausgeführt. Sie können die Rollen dadurch verstellen, dass Sie die Kontermutter mit den beiliegenden Schraubenschlüsseln lösen und mit diesem die Achse der jeweiligen Rolle drehen. Bei Drehung im Uhrzeigersinn stellen Sie das Absaugmodul an dieser Seite tiefer, bei Drehung gegen den Gegenuhrzeigersinn stellen Sie das Absaugmodul höher.

Verwenden Sie um sicher zu gehen eine Wasserwaage. Sobald die richtige Höhe erreicht ist, fixieren Sie die Einstellung, in dem Sie die Kontermutter mit den beigelegten Schraubenschlüsseln wieder festziehen.

Um das Gerät an dem Aufstellplatz zu fixieren, stellen Sie die an der Bedienseite angebrachten Lenkrollen durch Niedertreten der Feststeller fest.

4.2 elektrisch

Vor der Inbetriebnahme ist die Netzspannung und Stromart zu prüfen. Insbesondere, ob diese mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Die Vorschriften nach DIN / VDE 0100 ff. und die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des Elektriziäts-Versorgungsunternehmens (EVU) sind zu beachten.

Das Gerät ist mit einem Anschlusskabel mit CEE-Stecker zum Anschluss an eine bauseitige Steckdose ausgestattet. Es ist darauf zu achten, dass die 400 V / 16 A CEE-Steckdose bauseits abgesichert ist. Es wird auf mögliche Beschädigungen der Geräte bei Neutralleiterunterbrechung hingewiesen. Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann. Als Gerät der Schutzklasse 1 muss es immer an den Schutzleiter angeschlossen werden. Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keinen Quetschungen des Anschlusskabels kommen kann.

Bei Unklarheiten ist eine Elektrofachkraft beizuziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine Elektrofachkraft ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Air Cleaning System ACS

5. Betrieb

5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Vorsicht! Überroll- und Umsturzgefahr!

Beim Verfahren des ACS-Moduls über unebene Flächen ist mit unkontrolliertem Wegrollen zu rechnen. Modul beim Fahren nicht loslassen bzw. frei rollen lassen.

Vorsicht! Quetschgefahr!

Bei Veränderungen des Standorts ist darauf zu achten, dass keine Körperteile zwischen ACS-Modul und umgebende Einrichtungsgegenstände geraten, insbesondere beim Einfahren in eine Nische. Nach Abstellen des Moduls am Arbeitsort sind die Rollen mit den Feststellern zu arretieren, um ein Wegrollen zu verhindern.

Vorsicht!

Stellen Sie keine Flüssigkeiten auf das Schneidbrett, da in das Modul eindringende Flüssigkeit den Lüftermotor beschädigen kann!

5.2 Inbetriebnahme des ACS

Das Absaugmodul wurde nach seiner Fertigung auf seine Funktion überprüft. Bitte stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass keinerlei Verpackungsrückstände oder sonstige Gegenstände sich im Gehäuseinneren bzw. den seitlichen Luftkanälen befinden und die Filter und Fettauffangschale in der richtigen Position eingesetzt sind.

Das ACS-Modul darf niemals ohne die korrekt eingesetzten und korrekt platzierten Filterkomponenten bzw. ohne Fettauffangwanne betrieben werden.

Das Ansaugmodul wird durch das Einstecken des Anschlusskabels in eine vorschriftsmäßig installierte und abgesicherte 400 V CEE Steckdose in Betrieb genommen. Sobald die Verbindung hergestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte (**1**) grün. Ab diesem Zeitpunkt sind die in der Bedienblende eingebauten Steckdosen mit Strom versorgt.

Für die Ingangsetzung des Umluftsystems ist zusätzlich der Ein-/Ausschalter für das Umluftsystem zu betätigen. Mit dem Einschalten des Umluftsystems wird ein Luftschleier über die Arbeitsfläche gelegt, der die mit Fett und Gerüchen verunreinigten Wrasen von bedienseitig links nach rechts in den Ansaugkanal und das Filtersystem leitet.

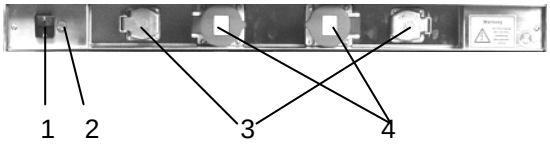
Wir empfehlen, das Lüftersystem, nach Beendigung des Kochvorgangs noch 10 Minuten nachlaufen zu lassen, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.

In die Luftkanäle (Ausblasschlitz und Ansaugkanal) sowie in den Luftschleier dürfen keine Gegenstände oder Lebensmittel hineinragen.

Bevor die Tür(en) des ACS-Moduls geöffnet wird (werden), muss der Ein-/Ausschalter des Umluftsystems ausgeschaltet werden. Ansonsten droht Verletzungsgefahr am Ventilator der Lüftereinheit.

Bedienblende

1: Ein-/Ausschalter Umluftsystem
2: Kontrollleuchte Umluftsystem
3: 230 V-Schukosteckdose (2 Stück bei ACS 1000ec)
4: 400-V-CEE-Steckdose (2 Stück bei ACS 1000ec)



Air Cleaning System ACS

5.3 Inbetriebnahme der varithek® Kochfunktionskomponenten

Stellen Sie sicher, dass die linke Innenseite der Einstellnische ordnungsgemäß mit den Drehknöpfen an den Seitenwangen fixiert ist.

Bei Verwendung von varithek® Kochfunktionskomponenten stellen Sie zunächst die Systemträger in die Einstellnische des Absaugmoduls ein.

Anschließend führen Sie das varithek® Kochgerät in den Systemträger ein.

Vorsicht! Quetschgefahr!

Beim Einführen des Kochgerätes besteht die Gefahr, dass Körperteile eingeklemmt werden. Achten Sie des weiteren darauf, dass die Stromkabel der varithek® Kochfunktionen nicht eingeklemmt sind!

Beachten Sie, dass die varithek® Systemträger und Funktionskomponenten richtig angeordnet sind: Das höhere Gerät ist immer bedienseitig links (Ausblasseite) zu platzieren.

Beispiele zur Bestückung des ACS 1000ec mit varithek® Funktionskomponenten

Funktionselemente	in Systemträger	Platzierung im ACS 1000ec
2 x grill gp 3500 (hv), 230 V	2 x AST 255 (hoch)	1 x links, 1 x rechts
2 x grill gp-b 3500, 230 V	2 x AST 255 (hoch)	1 x links, 1 x rechts
1 x grill gp 3500 (hv),230 V, 1 x grill gp-b 3500, 230 V	2 x AST 255 (hoch)	gp 3500 links gp-b 3500 rechts
2 x induktion hob ik 3500, 230 V	2 x AST 155 (nieder)	1 x links, 1 x rechts
2 x induktion hob ik 5000, 400 V	2 x AST 155 (nieder)	1 x links, 1 x rechts
1 x grill gp 3500 (hv), 1 x induktion hob ik 3500	1 x AST 255 (hoch) 1 x AST 155 (nieder)	gp 3500 links ik 3500 rechts

Verwenden Sie 400 V – Geräte und 230 V – Geräte nicht gemeinsam im ACS
Beachten Sie die für die varithek® Funktionskomponenten gültigen Bedienungsanleitungen.

Vorsicht! Verbrennungs- und Quetschgefahr!

Bei der Verwendung von Koch- und Bratgeräten, so wie bei Friteusen, besteht die Gefahr, sich an heißen Oberflächen zu verbrennen bzw. zu verletzen. Diese Gefahr besteht auch noch nach dem Ausschalten dieser Geräte, da sich die erhitzten Oberflächen unter Umständen nur sehr langsam abkühlen.

Lassen Sie die eingestellten Kochgeräte erst vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen und Entnehmen der Kochgeräte, sowie des ACS beginnen.

Falls Sie nach Gebrauch den Standort des ACS-Moduls verändern wollen, entnehmen Sie bitte die eingestellten Kochgeräte bzw. sichern Sie diese gegen Verrutschen.

Bei varithek® Grillplatten und Grill-Brätern im Systemträger, verwenden Sie die beiliegenden Halteklammer, die ein Rutschen der Grillplatte aus dem Systemträger verhindert.

Friteuse im ACS Air Cleaning System

Wird eine Friteuse FT 6 im ACS 1000ec betrieben, so muss die Friteuse in einen varithek® Auftisch-Systemträger AST 255 eingestellt und mit einer Einlegemaske EM AST FT 6 fixiert sein. Grundsätzlich sind die Filter-Grundregeln und die Grundregeln zur Fettpflege einzuhalten, da sonst der Wirkungsgrad der Filtersysteme beeinträchtigt wird.

Der Auftisch-Systemträger mit Friteuse ist bedienseitig rechts, am Absaugkanal zu platzieren. Wir empfehlen den Betrieb einer Friteuse ausschließlich im Zusammenhang mit einer weiteren Friteuse oder Grillplatte.

Explosionsgefahr! Verbrennungsgefahr!

Niemals Wasser in die Friteuse gießen, solange sie mit Fett / Öl befüllt ist – weder in heißem noch in kaltem Betriebszustand.

Air Cleaning System ACS

6 Reinigung und Pflege

6.1 Allgemeines

Für Einrichtungen und Geräte, in denen Lebensmittel zubereitet bzw. dargeboten werden, ist die Reinigung besonders wichtig. Deshalb muss zur Erhaltung der hygienischen Bedingungen das Bedienpersonal das Kapitel „Reinigung und Pflege“ beherrschen.

Vorsicht! Verbrennungs-, Schneid- und Quetschgefahr!

Bei der Reinigung des Systems verwenden Sie Handschuhe, die zur Reinigung geeignet sind; bei von Reinigungsmitteln aufgeweichter Haut besteht Verletzungsgefahr an Blechkanten.

Lassen Sie die eingestellten Kochgeräte erst vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen und Entnehmen der Kochgeräte, sowie des ACS beginnen. (Grillplatte ca. 30 min.)

Vorsicht! Materialschaden!

Verwenden Sie keine sauren Reinigungsmittel. Reinigungsmittel dürfen auch keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberflächen, oder gar zum Durchrosten führen können. Verwenden Sie keine scharfkantigen Reinigungsgegenstände

Warnung!

Vor Reinigung des Gerätes unbedingt Netzstecker ziehen!

Vorsicht!

Nicht mit einem Wasserstrahl reinigen!

Reinigungsmittel

Die Reinigung der Gehäuseteile nur mit den dafür vorgesehenen Reinigungsmitteln und wenig Wasser durchführen. Die Anwendung der Reinigungsmittel erfolgt nach Anweisung des Herstellers. Hartnäckige Verschmutzungen werden intensiv bearbeitet, z.b. mit einem weichen Kunststoffvlies. Anschließend mit klarem Wasser abwaschen.

6.2 Erstreinigung, laufende Reinigung und Pflege des ACS-Moduls

Vor der ersten Inbetriebnahme ist eine Erstreinigung durchzuführen, damit mögliche Verunreinigungen durch Verpackung und den Versand gründlich entfernt werden.

Wir empfehlen, dass ACS-Modul nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.

Vor der Reinigung sind die Geräte elektrisch zu entkoppeln. Bauteile (Kunststoffteile), die auf das verwendete Reinigungsmittel empfindlich reagieren können, sind zu schützen. Zuvor muss der Spritzschutz und die Abdeckung der Seitenwange entfernt werden. Die Geräte in der Nische können an ihrem Platz verbleiben.

Verwenden Sie zur Reinigung der Gehäuseteile ein weiches Tuch und Wasser, welches mit einem milden, fettlösenden, jedoch scheuermittelfreiem Reinigungsmittel versetzt wurde. Fettverschmutzungen und fettgebundener Pigmentschmutz sind durch Allzweckreiniger, Neutralreiniger oder alkalischen Reinigungsmittel leicht zu entfernen.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) an Gehäuseteilen helfen Lösemittelreiniger und scheuermittelfreie Emulsionen.
Die klappbaren Gehäuseteile, die Verbindungsstellen der Elemente, so wie Unterkanten und Hinterschneidungen müssen sehr sorgfältig gereinigt werden. An diesen Stellen können sich Speisereste und Schmutz absetzen.

Air Cleaning System ACS

Die linke Seitenwand der Einstellnische kann zur Reinigung geöffnet werden. Zu diesem Zweck sind die varithek®-Systemträger und die jeweiligen Funktionselemente aus der Nische herauszunehmen und sicher abzustellen. Die Öffnung der linken Wandseite geschieht durch Drehen der Knöpfe gegen den Uhrzeigersinn und durch Abklappen der Wandseite zur Gerätemitte hin. Anschließend kann die Innenseite des Luftkanals mit handelsüblichen milden Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Reinigung des Filterbereiches

Vergewissern Sie sich, dass das ACS-Modul vom Stromnetz entkoppelt ist.

Zur Reinigung des Filterbereiches öffnen Sie die Revisionstüren mit einem breiten Schlitzschraubendreher durch Drehung der Verriegelungsknöpfe um eine viertel Drehung gegen den Uhrzeigersinn.

Vorsicht! Verletzungsgefahr!

Türen des Absaugmoduls nie im eingeschalteten Zustand öffnen! Verletzungsgefahr am Ventilator der Lüftereinheit. Gerät immer vom Stromnetz trennen. Es besteht Feuergefahr, wenn die Reinigung nicht entsprechend den nachfolgenden Anweisungen durchgeführt wird.

Wirbelstromfilter (E-Zyclon) (Fettfilter) / Fettauffangwanne

In der rechten Seitenwanne befindet sich der Wirbelstromfilter. Er wird an dem an der Oberseite angebrachten Haltegriff noch oben herausgehoben. Danach kann er in der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte beachten Sie die gesetzlichen Anforderungen für fetthaltige Abwasser, das durch den Reinigungsprozess des Fettfilters in der Spülmaschine anfällt. Das Reinigungsintervall richtet sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung, wir empfehlen jedoch eine tägliche Reinigung. Dasselbe gilt für die Fettauffangwanne.

Nach der Reinigung von ACS Bauteilen bzw. Abscheidern in Geschirrspülmaschinen,
ist das Wasser auszutauschen.

Nach der Reinigung und vollständigen Trocknung werden der Fettfilter und die Fettauffangwanne wieder eingesetzt. Beachten Sie dabei, das beide Komponenten passgenau in der jeweiligen Aussparung sitzen und der am Filter angebrachte Griff nach oben zeigt.

Lüftermotoreinheit

Die mittig angeordnete Lüftermotoreinheit ist nur bei starker Verschmutzung zur Reinigung herauszunehmen, so z. B., wenn Fettspuren auf dem oder um das Lüftergehäuse herum erkennbar sind. Zu diesem Zweck muss der Stecker des Anschlusskabels aus der über der Lüftereinheit befindlichen Steckdose gezogen werden. Danach kann der Lüfter in der Kunststoffführung nach vorne herausgezogen werden.

Vorsicht!
Es ist unbedingt darauf zu achten, dass bei der Reinigung kein Wasser in den Lüftermotor eintritt. Bei einer Nassreinigung des Innenraumes ist die Lüftermotoreinheit zu entnehmen und die blaue Steckdose mit der Verschlusskappe zu verschließen.

Geruchsfilter-Doppelkassette (Zeolithfilter)

Der auf der linken Seite angeordnete Zeolithfilter dient der Geruchsabscheidung. Seine Wirkung ist abhängig von der Art der Wrasen und deren Fettanteil.

Um eine stets optimale Geruchsbindung zu erzielen, empfehlen wir den Filter nach ca. 24 Betriebstunden, mindestens jedoch 2 x pro Woche zu reinigen (technisch: „desorbieren“).

Dieser Vorgang kann, wenn die Wirkung des Filters nachlässt, im Rahmen der Lebensdauer des ACS-Moduls nach Bedarf wiederholt werden.

Air Cleaning System ACS

Das Reinigen bzw. die Desorption der Geruchsfilter-Kassetten erfolgt in einem Backofen oder einem Heißluft-Dämpfer.

Entnehmen Sie die Geruchsfilter-Kassetten und legen Sie sie in einen Backofen oder einen Heißluft-Dämpfer. Die Desorption erfolgt dort unter ausschließlicher Verwendung von **Heißluft (kein Dampf)** bei ca. 220° während eines Zeitraums von ca. 1 Stunde.

Nach erfolgter Desorption sind die Geruchsstoffe des Filters wieder freigesetzt und befinden sich im Heißluftdämpfer / Ofen. Bevor die Tür oder die Klappe geöffnet wird ist deshalb die darüber liegende Abluftanlage in Betrieb zu nehmen, damit die freigesetzten Geruchsstoffe abgesaugt werden.

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

Nach dem Erhitzen des Geruchsfilters auf 220℃ müssen Sie die Filterkomponenten bei geöffneter Heißluft-Dämpfertür bzw. Backofen-Klappe abkühlen lassen, da sie enorm heiß sind. Um Verbrennungen vorzubeugen, verwenden Sie zur Entnahme der Geruchsfilter bitte spezielle Handschuhe!

Sollten die Zeolith-Filterkassetten mit Fett beschlagen sein, so können sie auch nass mit einem Spülmittel gereinigt werden. Im Falle der Nassreinigung muss der Zeolithfilter vollständig getrocknet werden. Die Trocknung hat ebenfalls im Backofen oder im Heißluft-Dämpfer, wie vorstehend beschrieben, zu erfolgen.

Nach erfolgter Reinigung werden die Geruchsfilter wieder in das ACS-Modul eingesetzt und die Tür verschlossen. Drehen Sie hierzu die beiden vorgesehenen Schließknöpfe um eine halbe Umdrehung im Uhrzeigersinn.

Vorsicht! Quetschgefahr!

Achten Sie darauf, dass keine Stromkabel zwischen Türen und Gehäuse eingeklemmt sind und dass die Türdichtungen sauber am Korpus anliegen.

Wollen Sie nach vollständiger Entfernung aller Filterkomponenten, der Fettauffangwanne und der Lüftermotoreinheit den Innenraum des Moduls komplett nass reinigen, so ist die Steckdose für den Lüfteranschluss mit dem blauen Deckel zu verschließen.

Beachten Sie, dass die links vom Zeolithfilter vorhandene Bodenöffnung nicht verstellt bzw. (auch nicht teilweise) zugedeckt wird, da dadurch die Luftgeschwindigkeit an der Ausblasseite beeinflusst wird. Diese Öffnung wurde werkseitig korrekt eingestellt.

Eine Änderung an der Bodenöffnung wirkt sich negativ auf die Funktion des Umluftsystems und die Geruchsentwicklung aus.
Sollte Sie jedoch während der Reinigungsarbeiten verschoben (s. Abb.1) werden so ist eine Einstellmarke an der Unterseite angebracht, damit die ursprüngliche Position wieder hergestellt werden kann. Hierzu verschieben Sie das bewegliche Blech, so dass die Position von Abb. 2. erreicht wird.

Abb. 1

Abb. 2

Die Reinigung der Küchengeräte wie Transportwagen und Arbeitstisch, die als Ablage der Elemente bzw. Abscheidern genutzt werden, erfolgt nach der jeweiligen Herstellerempfehlung.

Air Cleaning System ACS

6.3 Laufende Reinigung und Pflege der varithek® Kochfunktionskomponenten

Beachten Sie unbedingt die jeweiligen Bedienungsanleitungen, im besonderen die darin gegebenen Hinweise zur Reinigung und Pflege.

Vorsicht! Verbrennungs-, Schneid- und Quetschgefahr!

Bei der Reinigung des Systems verwenden Sie Handschuhe, die zur Reinigung geeignet sind; bei von Reinigungsmitteln aufgeweichter Haut besteht Verletzungsgefahr an Blechkanten.

Lassen Sie die eingestellten Kochgeräte erst vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen und Entnehmen der Kochgeräte, sowie des ACS beginnen.

Nachstehend einige beispielhaften Auszüge:

varithek® Systemträger

Bei starkem Wrasenanfall ist der / sind die varithek® Systemträger nach jedem Gebrauch zu reinigen.

varithek® Grillplatten / Grill-Bräter

Diese Geräte sind nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Verwenden Sie zur Reinigung der Grillfläche einen Grillplattenschaber um die groben, anhaftenden Rückstände zu entfernen. Anschließend verwenden Sie zur Feinreinigung einen Reinigungsschwamm mit rauer Oberfläche, so wie ein Fettlösemittel.

Schwenken Sie nach erfolgter Reinigung ausgiebig mit Frischwasser nach, damit keine Reinigungsmittelrückstände an der Grillplatte mehr anhaften. Leiten Sie das Wasser durch die in der Grillplatte befindliche Fettablauföffnung ab. Stellen Sie zuvor sicher, dass die zugehörige Auffangwanne untergeschoben ist.

varithek® Grillplatten / Grill-Bräter mit hartverchromter Grillfläche

Die Reinigung erfolgt wie oben beschrieben, jedoch dürfen keine Grillplattenschaber verwendet werden.

Vorsicht! Materialschaden!

Die hartverchromte Oberflächen wird durch scharfkantige Gegenstände beschädigt.

varithek® Induktionskochfelder und Cerankochfelder

Zur Reinigung des Ceran®-Glases verwenden Sie einen speziellen Ceran®-Glasreiniger mit weichem Lappen, sowie eventuell einen Ceran®-Glasschaber um grobe Rückstände zu entfernen.

Um Reinigungsmittelrückstände vollständig zu entfernen, reinigen Sie mit einem feuchten, weichen Lappen und Wasser so lange nach, bis keine Rückstände mehr erkennbar sind.

Vorsicht! Materialschaden!

Verwenden Sie zur Reinigung des Ceran®-Glases keine scharfkantigen Gegenstände, da das Ceran®-Glas ansonsten Kratzer bekommt.

Air Cleaning System ACS

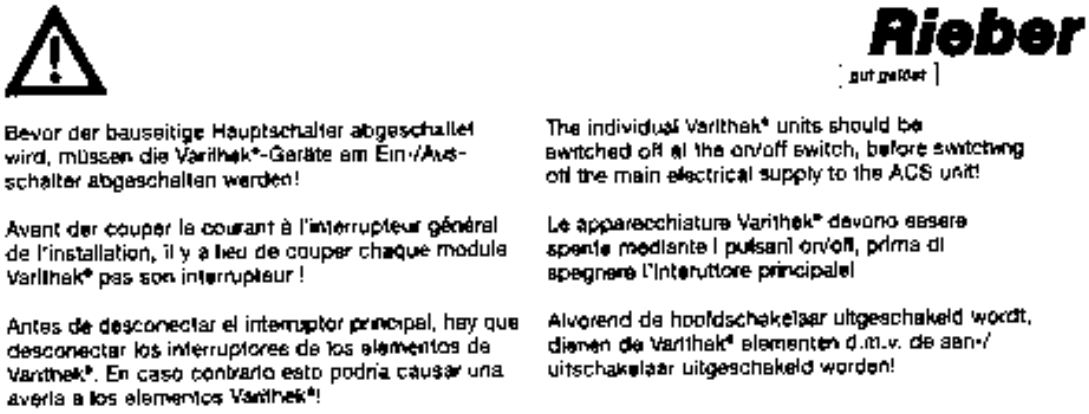
7 Betriebsende und Betriebspausen

Bevor Sie das ACS-Modul für längere Zeit außer Betrieb nehmen, ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose. Sämtliche stromtechnisch angekoppelten Funktionselemente werden nicht mehr elektrisch versorgt. Das ACS-Modul ist ausgeschaltet.

Vorsicht!

Schalten Sie unabhängig vom ACS-Modul sämtliche eingestellten Kochfunktionselemente nach jedem Gebrauch am Gerät separat ab.

Unbedingt Warnhinweis am Spritzschutz beachten !


Rieber
Bevor der bauseitige Hauptschalter abgeschaltet wird, müssen die Varithek®-Geräte am Ein-/Aus-schalter abgeschalten werden!
Avant de couper le courant à l'interrupteur général de l'installation, il y a lieu de couper chaque module Varithek® pas son interrupteur !
Antes de desconectar el interruptor principal, hay que desconectar los interruptores de los elementos de Varithek®. En caso contrario esto podria causar una averia a los elementos Varithek®!
The individual Varithek® units should be switched off at the on/off switch, before switching off the main electrical supply to the ACS unit!
Le apparecchiature Varithek® devono essere spente mediante i pulsanti on/off, prima di spegnere l'interuttore principale!
Alvorend de hoofdschakelaar uitgeschakeld wordt, dienen de Varithek® elementen d.m.v. de aan-/uitschakelaar uitgeschakeld worden!

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

Die eingesetzten Kochgeräte speichern auch nach dem Abschalten die Hitze noch eine Zeit lang, so dass auch dann noch Verbrennungsgefahr besteht.

Die Abkühlzeit einer Grillplatte beträgt beispielsweise ca. 30 Minuten.

Vorsicht! Quetschgefahr!

Sichern Sie das Modul, sowie die eingestellten Kochfunktionen gegen Verrutschen.

Vorsicht! Aufenthalt von Kindern im Gefahrenbereich!

Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder in der Nähe des Moduls sowie der Kochfunktionselemente aufhalten, bzw. an den Geräten spielen.

Air Cleaning System ACS

8 Störungen und mögliche Ursachen

Prüfen Sie die Einrichtungen des Umluftsystems mindestens halbjährlich auf Beschädigungen.

Bei jeglichen Störungen ist das ACS-Modul durch ausstecken des CEE-Netzsteckers vom Stromnetz zu trennen.

Reparaturen am ACS-Modul sowie an den verwendeten Kochfunktionselementen dürfen nur von einer Fachfirma durchgeführt werden.

Achtung!

Unabhängig vom jeweiligen Hersteller führt ein Eingriff in die Gehäuse- und Gerätetechnik, der nicht von einem vom Hersteller autorisiertem Fachpersonal durchgeführt wurde, zum sofortigen Verfall sämtlicher Gewährleistungsansprüche.

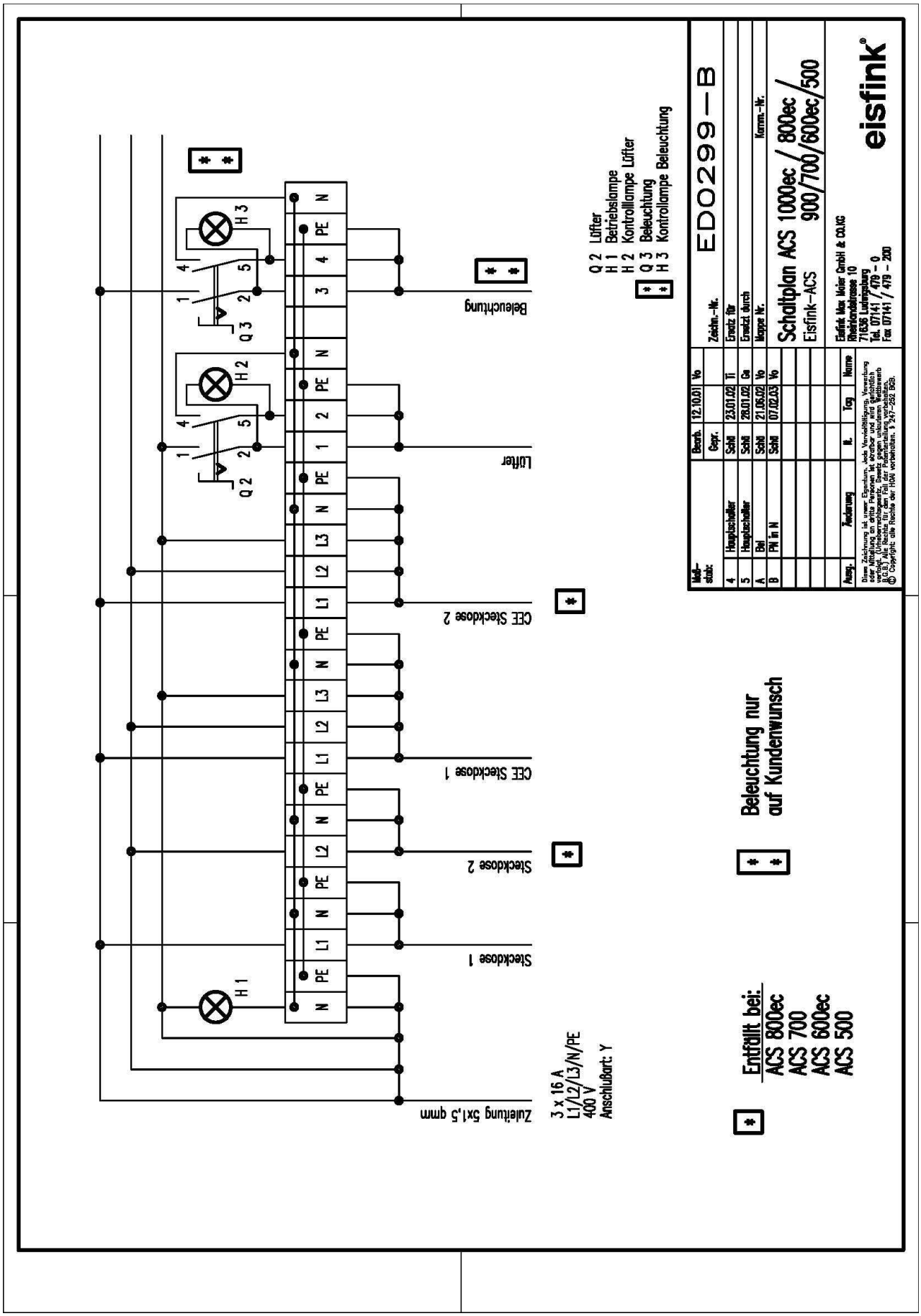
Bei Störungen, die nicht auf Verschmutzungen und unzureichende Reinigung zurückzuführen sind, empfehlen wir die Kontaktaufnahme mit Ihrem Lieferanten, der Ihnen die Adresse einer entsprechend autorisierter Fachfirma nennen wird.

Achtung!

Für die Reparatur dürfen nur Original-Ersatzteile des jeweiligen Herstellers verwendet werden.

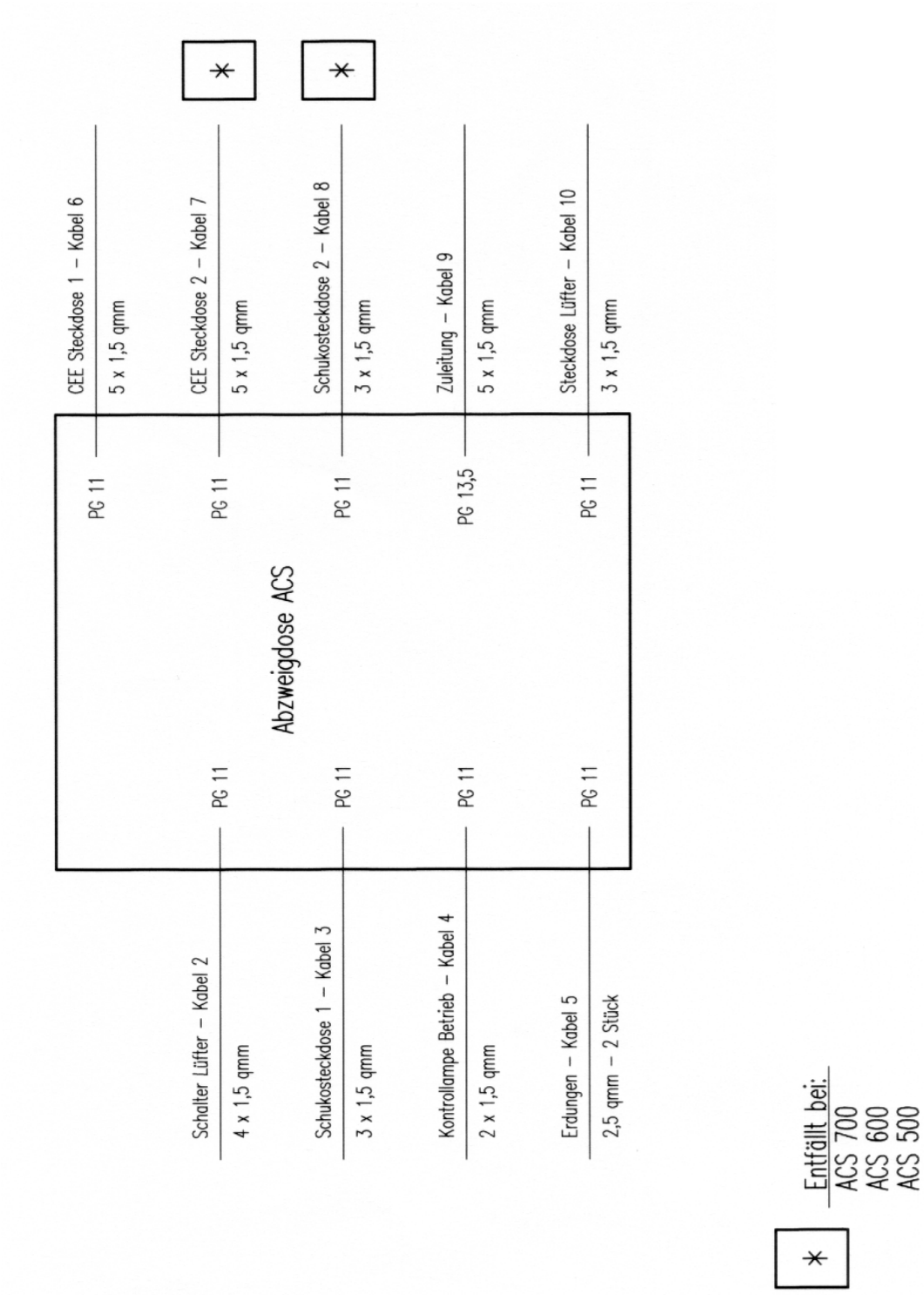
Wenn die Anschlussleitung des ACS-Moduls oder der verwendeten Kochfunktionen beschädigt wurde, darf das Gerät nicht mehr in Betrieb genommen werden und muss so lange vom Stromnetz getrennt bleiben, bis die Anschlussleitung vom Hersteller oder einer autorisierten Fachfirma durch ein Original-Ersatzteil ersetzt wird.

Störung	mögliche Ursache	Beseitigung durch / mit
Keine Stromversorgung des ACS-Moduls	Steckerverbindungen unterbrochen	Überprüfung der Steckerverbindungen durch den Nutzer
	Kabeldefekt	Beseitigung durch Kundendienst
Kochgeräte funktionieren nicht	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken des Steckers
	Gerät defekt	Reparatur durch Kundendienst
Kein Ausblasluftstrom	Ausblasöffnung verstopft oder zugedeckt oder zugestellt Einstellhöhe von 260 mm beachten!	Verstopfung beseitigen
Starke Rauch- und Geruchs-entwicklung	Temperaturen der Kochgeräte zu hoch eingestellt	Reduzierung der eingestellten Temperatur auf max. 230℃
	Filterkomponenten verstopft	Reinigen der Filter
Bewegung des Moduls nur schwer möglich	Rollen sind arretiert	Arretierung lösen


Zuleitung 5x1,5 qmm
3 x 16 A
L1/L2/L3/N/PE
400 V
Anschlußart: Y
Steckdose 1
Steckdose 2
CEE Steckdose 1
CEE Steckdose 2
Lüfter
Beleuchtung
H 1
H 2
H 3
Q 2
Q 3
Q 2 Lüfter
H 1 Betriebslampe
H 2 Kontrollampe Lüfter
Q 3 Beleuchtung
H 3 Kontrollampe Beleuchtung
Beleuchtung nur
auf Kundenwunsch
Entfällt bei:
ACS 800ec
ACS 700
ACS 600ec
ACS 500
ED0299-B
Zeichn.-Nr.
Ersetzt für
Ersetzt durch
Komm.-Nr.
Mappe Nr.
Schaltplan ACS 1000ec / 800ec /
Eisfink-ACS 900/700/600ec/500
eisfink
Eisfink Max Maier GmbH & CO.KG
Rheinlandstrasse 10
71636 Ludwigsburg
Tel. 07141 / 479 - 0
Fax 07141 / 479 - 200

Air Cleaning System ACS

10 Leitungsplan ACS 600ec, 800ec, 1000ec



Vertretungen Inland (Domestic agents)

Baden-Württemberg Nord
Hans-Joachim Merkle
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. (0 71 21) 518-0
Fax (0 71 21) 518-302
Mobil (0172) 717 31 37
hans.merkle@rieber.de

Baden-Württemberg Süd
Martin Müller
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. (0 71 21) 518-0
Fax (0 71 21) 518-302
Mobil (0172) 939 98 42
martin.mueller@rieber.de

Berlin
Rieber Vertriebszentrum Nord
Am Bohldamm 5
D-14959 Trebbin
Tel. (03 37 31) 8 59-0
Fax (03 37 31) 8 06 45
hartmut.gutt@rieber.de

Dresden
Rieber
Vertriebszentrum Süd
Kieler Straße 41a
D-01109 Dresden
Tel. (03 51) 88 54 70
Fax (03 51) 8 80 78 34
gerhard.jacob@rieber.de

Frankfurt
Rieber Verkaufsbüro Mitte
Limburger Straße 74
D-65555 Limburg - Offheim
Tel. (0 64 31) 77 87-0
Fax (0 64 31) 77 87-29
hans.bien@rieber.de

Hamburg
Rieber Verkaufsbüro Nord
Meckelfelder Weg 2
D-21079 Hamburg
Tel. (040) 55 49 21-0
Fax (040) 55 49 21-90
sacha.lindenberg@rieber.de

Hannover
(Home Office)
Wolfgang Hirsch
Hannoversche Straße 34
D-30916 Isernhagen
Tel. (05 11) 61 00 30
Fax (05 11) 61 09 31
Mobil (0172) 717 33 97
wolfgang.hirsch@rieber.de

Köln
Rieber Vertriebszentrum West
Siemensstraße 1-5
D-50259 Pulheim
Tel. (0 22 38) 30 24-0
Fax (0 22 38) 30 24-24
werner.juhnke@rieber.de

Lotte (Home Office)
Andreas aus dem Moore
An der Dorfkirche 39
D-49504 Lotte
Tel. (0 54 04) 99 79 79-1
Fax (0 54 04) 99 79 79-2
Mobil (0172) 939 98 32
andreas.aus-dem-moore
@rieber.de

München
Rieber Verkaufsbüro Süd
Grabmeirstraße 1a
D-85276 Pfaffenhofen
Postfach 1331
D-85263 Pfaffenhofen
Tel. (0 84 41) 2775-0
Fax (0 84 41) 2775-27
uwe.kleinbeck@rieber.de

Tochtergesellschaften (Subsidiaries)

Österreich
Austria
Rieber + Grohmann GesmbH
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Tel. + 43 [0] 1/ 8 65 15 10
Fax + 43 [0] 1/ 8 65 15 10-10
www.rieber.at
office@rieber.at

Schweiz
Switzerland
Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Straße
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. + 41 [0] 71/ 868 93 93
Fax + 41 [0] 71/ 866 27 37
www.rieber.ch
mail@rieber.ch

Holland
Netherlands
Rieber Benelux B. V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Tel. + 31 [0] 78/ 6 91 83 05
Fax + 31 [0] 78/ 6 93 14 39
www.rieber.de
jerry.hol@nl.rieber.de

Frankreich
France
Rieber S.à.r.l.
8, rue du Périgord
B. P. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. + 33 [0] 3 89/ 62 50 60
Fax + 33 [0] 3 89/ 57 17 94
www.rieber.de
daniel.rewell@fr.rieber.de

Großbritannien
Great Britain
BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. + 44 [0] 1225/ 70 44 70
Fax + 44 [0] 1225/ 70 59 27
www.bglrieber.co.uk
sales@bglrieber.co.uk

Tschechien
Czech Republic
Rieber spol. s.r.o.
Pod Zvahovem 25 A/1059
CZ-152 00 Praha 5
Tel. + 420 [0] 2/ 51 68 05 89
Fax + 420 [0] 2/ 51 68 06 31
www.rieberCZ.cz
rieber@rieberCZ.cz

Polen
Poland
Gastromedia Sp.z.o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. + 48 [0] 22/ 8 33 87 07
Fax + 48 [0] 22/ 8 33 87 22
www.gastromedia.pl
gastro@gastromedia.pl

Vertretungen (Agencies)

Italien
Italy
Rational Distribution S.r.l.
Via Giotto 6 B
Zona Commerciale Sud
I-39100 Bolzano
Tel. + 39 [0] 471/ 93 13 31
Fax + 39 [0] 471/ 93 15 91
www.rational.it
staff@rational.it

Spanien
Spain
Oms y Vinas S.R.C.
Carrer Pere IV, 459
E-08020 Barcelona
Tel. + 34 [0] 93/ 2 78 09 60
Fax + 34 [0] 93/ 2 78 12 02
www.oyv.es
oyv@oyv.es

Adresse (address)

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D – 72770 Reutlingen
Tel. +49 [0] 7121 / 518 - 0
Fax +49 [0] 7121 / 518 - 302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Stempel des Fachhändlers
(Dealer stamp)

ZNW 11916184,000,03,1 09/2005
Nr.: 36641603/